

VII Salón Internacional de les Sidres de Gala

MÁS NOVEDADES Y MAYOR PRESENCIA INTERNACIONAL



Detalle del concursu de sidre casero fecho en maera na PSLA 2017.

La séptima edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), que se celebrará del 31 de septiembre al 1 de octubre, no solo será la más internacional, sino sin duda la más novedosa.

La confirmación de la participación japonesa y sudafricana, así como la asistencia de los llagareiros europeos, harán que este VII SISGA sea el más internacional de todos los realizados hasta el momento, cualidad a la que hay que añadir la presencia confirmada de representación institucional de municipios europeos, e incluso de un parlamento británico, deseosos de conocer e implicarse en

el proyecto que representa el SISGA en cuanto a su espíritu integrador no solo de las diferentes sidras y llagareiros, sino también de los países sidreros, en función del importante patrimonio etnológico y cultural que compartimos, y las posibilidades que esto supone para el desarrollo económico de los mismos.

Por otro lado, este año se convoca por primera vez



el I Alcuentru de periodistas y bloggers de la sidra, que ha despertado un vivo interés entre los profesionales de dicho sector. Además se innovará en la propia Cena de Gala, donde se profundizará en las posibilidades de armonización de las diferentes sidras con originales propuestas gastronómicas a cargo del prestigioso chef Alejandro Fernández del restaurante Somió Park. Como novedad se presentará el "Xardín de los Saborgos", un auténtico tour gastronómico que precederá a la Cena de Gala como un interesante complemento a la misma, permitiendo a su vez dinamizarla y aligerarla.

Por supuesto, la Cena de Gala será, como le es propio, un auténtico ejercicio gastronómico, donde se podrá disfrutar de las mejores sidras existentes y ensayar las armonizaciones que presentan con los muy cuidados platos que se servirán en el trans-

curso de la misma, fruto también del buen hacer de Alejandro Fernández y el equipo de profesionales de Somió Park que harán de ésta una vez más memorable y agradable experiencia.

Así mismo, y cuando queda poco más de un mes para el evento (29 de septiembre al 1 de octubre) aún están pendientes de confirmación algunas de las más importantes iniciativas que preferimos no confirmar hasta que sean una realidad, pero que en cualquier caso redundarán en el refuerzo internacional y etno-gastronómico de este prestigioso evento, referencia en estos momentos a nivel internacional y cuyo formato ya ha sido adoptado por diferentes eventos sidreros principalmente europeos.

Más información en www.sisga.es



GRESILVA

Tecnología patentada y respetuosa con el medio ambiente

¡Asados a la brasa sin llama, sin carbón y sin piedra volcánica!



Pide una demostración

- Cocina simultáneamente carne e pescado sin mezclar sabores
- Mano obra reducida
- Humo reducido

Inventos Patentados y Marca Registrada.

DISTRIBUIDOR OFICIAL EN ASTURIAS



García Rodríguez
HOSTELARÍA Y LAVADEROS

GIJÓN

Avda. Constitución 54 33207 Gijón | Asturias
Telf. 985 355 056 | Fax. 985 357 246 | www.grh.es

Pídanos presupuesto sin compromiso | Venga a conocer nuestras instalaciones